

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**3/19 (水)** までにお問い合わせ致します。

## 国産応援ご膳 (おかずのみ)

冷 このマークが入ったメニューは容器を温める前に取り出して下さい。

<p>3/24 (月)</p>	<p>●豚肉のすき煮風 (国産ロース肉使用) ○白身魚フライのタルタル添え ○彩り大豆煮 冷 ○菜の花のごま和え ○さつま芋のそばろ煮 (国産豚ひき肉使用)</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー 414kcal    たんぱく質 21.6g    脂質 20.3g    炭水化物 36.3g    塩分 2.1g</p>		
<p>3/25 (火)</p>	<p>●ブリの幽庵焼き ○肉じゃが (産直豚小間肉使用) ○ペンネクリームソース 冷 ○しらすともやしの辛子和え ○ソーセージとアスパラのソテー</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー 384kcal    たんぱく質 27.2g    脂質 16.3g    炭水化物 33.5g    塩分 2.9g</p>		
<p>3/26 (水)</p>	<p>●黒豚メンチ ○こんにやくと厚揚げの田楽 ○チンゲン菜の生姜醤油炒め 冷 ○ビスク仕立てのポテトサラダ ○鶏肉のスタミナ炒め (国産鶏もも肉使用)</p>	<p>【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆、えび、かに】 【小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー 460kcal    たんぱく質 18.8g    脂質 26.5g    炭水化物 36.8g    塩分 2.6g</p>		
<p> 3/27 (木)</p>	<p>●海鮮中華旨煮 (産直豚小間肉使用) ○なすとエリンギの甘辛炒め ○大根と厚揚げのそばろあん (国産豚ひき肉使用) 冷 ○きゅうりとセロリのマヨサラダ ○かにクリームコロッケ</p>	<p>【小麦、大豆、えび】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆、えび、かに】</p>
<p>エネルギー 428kcal    たんぱく質 18.7g    脂質 22.9g    炭水化物 36.4g    塩分 2.8g</p>		
<p>3/28 (金)</p>	<p>●デミチーズハンバーグ ○イカと豚肉の中華炒め (産直豚小間肉使用) ○がんもの含め煮 冷 ○キャベツの梅風味サラダ ○具だくさん昆布煮</p>	<p>【卵、乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー 423kcal    たんぱく質 23.9g    脂質 21.9g    炭水化物 33.8g    塩分 3.2g</p>		

※届きましたら冷蔵庫で保管し、当日午後10時までにお召し上がりください。

- ・献立表は商品のお届け日まで保管をお願いします。(都合によりメニューを変更させて頂く場合がございます。)
- ・アレルギー表示は、【 】内に、卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・大豆 について表示しています。
- ・このお弁当は、おいしさを保つ為に急速冷却機にかけていますので、冷たいままお届けしています。召し上がる前にカップに入った冷菜・別添のタレ等は取り出し、電子レンジで約2分温めて下さい。(機種によって温め時間は異なります)
- ・魚介類・肉類・玉子等の食材は温め時間により破裂する恐れがあります。温めの際は、容器のふたを閉めて下さい。
- ・セロリを使用した場合、まれに筋が入っていることがありますが、品質に問題はありません。

お問い合わせ先 (コールセンターにおかけの際は最初に「夕食宅配の件で・・・」とお伝えください。)

東都生協 コールセンター

0120-1010-68 (通話料無料)

月曜日～金曜日の9時～18時30分

フリーダイヤル圏外 042-480-7222 (通話料有料)